

Données et chiffres

Août 2024

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ	Europa-Park Resort Juste à côté de l'hôtel 4* supérieur « Krønasår » et de l'univers aquatique Rulantica
ΑΔΡΕΣΗ	Eatrenalin Roland-Mack-Ring 5 77977 Rust
ΣΤΑΣΤΟΙΧΙΑ & ΓΕΡΑΝΤΣ	Thomas Mack et Oliver Altherr
ΕΥΘΥΝΟΣ ΤΟΥ ΣΤΙΟΥ	Manuel Diehl
ΕΚΣΤΑΣΤΟΙΧΙΑ	Ties van Oosten (chef de cuisine) et Juliana Clementz (chefe de cuisine et de pâtissière)
ΗΜΕΡΑ ΑΝΑΡΧΗΣ	4 novembre 2022

ΤΙ ΕΙΝΑΙ

Le restaurant unique au monde Eatrenalin propose une expédition sensorielle spectaculaire à travers des univers fantastiques avec des délices culinaires incomparables.

ΤΙΣ

Oliver Altherr, PDG de Marché International (2003 – 2024) et Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park, ont élaboré ensemble le restaurant sensationnel et unique au monde Eatrenalin.

La création des délices culinaires est assurée par le chef de cuisine néerlandais Ties van Oosten et la cheffe de cuisine et pâtissière franco-autrichienne Juliana Clementz.

ΠΩΣ

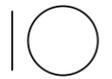
L'idée est née dans l'esprit d'Oliver Altherr et de Thomas Mack lors d'une visite commune dans Voletarium, qui permet de survoler différents pays européens : pourquoi ne pas combiner un tel voyage avec des délices culinaires exceptionnels, pour créer une expérience globale qui stimulerait tous les sens et émotions ? De cette idée est née la vision de créer l'expérience gastronomique la plus palpitante au monde.

ΠΩΣ

Eatrenalin combine multimédia, technologie, art culinaire et contenus créatifs pour proposer une expérience de première classe. Les convives se déplacent en toute légèreté à bord d'une nouveauté brevetée de Mack Ride, le Floating Chair (siège flottant), et circulent d'un univers culinaire à l'autre pour déguster un menu à huit plats d'exception.

ΠΩΣ

Après l'établissement du premier restaurant Eatrenalin au monde à Rust, le concept est voué à se décliner à l'échelle internationale dans les grandes métropoles du monde au cours des prochaines années. Les investisseurs potentiels profiteront d'un système fiable et sécurisé aux composants faciles d'entretien et d'utilisation, de contenus et d'univers narratifs excellents, de concepts culinaires innovants et personnalisés, de processus de restauration millimétrés et automatisés ainsi que d'un marketing et d'une communication résolument modernes.



Eatrenalin Facts

Informations générales

Floating Chair	<p>Avec le Floating Chair (siège flottant), les hôtes voyagent à travers les différents univers gustatifs et adoptent des combinaisons de placement variées.</p> <p>Le Floating Chair :</p> <ul style="list-style-type: none">• est composé de 2 078 pièces au total• pèse 320 kg• a été développé pendant plus de deux ans• chaque convive peut régler individuellement la hauteur et l'inclinaison de son siège
Cuisine	<p>La création des délices culinaires est assurée par le chef de cuisine néerlandais Ties van Oosten et la cheffe de cuisine et pâtissière franco-autrichienne Juliana Clementz.</p>
Bar	<p>Pour les visiteurs d'Eatrenalin, le bar Eatrenalin se trouve à la fin de l'Experience.</p> <p>L'accès au bar est également possible avec l'achat la formule « Cocktail Bar ».</p>

Expériences

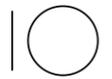
Eatrenalin Late Night	135 euros
Dîner Eatrenalin	255 euros
Dîner Eatrenalin Exclusif	315 euros
Dîner au Champagne Eatrenalin	445 euros
Dîner Sommelier Eatrenalin	445 euros

Extras (disponibles en combinaison avec la réservation pour Eatrenalin)

Formule Cocktail Bar	50 euros
Formule Champagne Bar	104 euros
Formule Wine Bar	38 euros
Formule Whisky Bar	80 euros

Données de construction

Superficie	1 600 m ² de restaurant (foyer, bar, salles de restauration, cuisine, locaux techniques et du personnel)
------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Volume	Environ 14 350 m ³
Norme énergétique	Conçu et construit selon la norme KFW55
Hauteur sous plafond	Jusqu'à 8 m
Ventilation	Entièrement équipé d'un système de ventilation régulé avec récupération de chaleur

Expériences de dîner

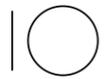
Nombre de salles	Les convives découvrent onze salles différentes dans le cadre de l'expérience.
Univers culinaires avec menu à 8 plats	<ul style="list-style-type: none">• Lounge• Waterfall• Discovery• Ocean• Taste• Umami• Universe• Incarnation

Capacité

Cadence	toutes les 27 minutes
Durée	Plus de deux heures
Horaires d'ouverture	À partir de 17h10 (dernier groupe à 22h00)
Capacité (par groupe)	16 personnes
Nombre de groupes	10 par soirée
Capacité maximale par soirée	160 personnes
Nombre de services par soirée	10 groupes de 16 personnes à 8 plats = 1 280

Late Night

Nombre de salles	Les convives découvrent six salles différentes dans le cadre de l'expérience.
------------------	-------------------------------------------------------------------------------



Les différentes salles	<ul style="list-style-type: none">• Lounge• Waterfall• Discovery• Ocean• Taste• Umami
Capacité	
Cadence	toutes les 27 minutes
Durée	Plus de 90 minutes
Horaires d'ouverture	À partir de 21h45
Capacité (par groupe)	16 personnes
Nombre de groupes	2 par soirée
Capacité maximale par soirée	32 personnes

Suites Boutique Krønāsår	
Suites	11 nouvelles suites premium au design moderne et unique créées à côté d'Eatrenalin sur une superficie de 3 356 m ² . 4 suites au design assorti à Eatrenalin.
Lits	Lits ronds et pivotants à 360°, dotés d'une technologie de plateforme nouvellement développée par MACK Rides.

Plus d'informations : www.eatrenalin.com

Contact presse :

Séverine Delaunay et Léa Anstaett, Marketing France
Eatrenalin Europa-Park, Roland-Mack-Ring 5, 77977 Rust - Allemagne
media@eatrenalin.com